

(12) SOLICITUD INTERNACIONAL PUBLICADA EN VIRTUD DEL TRATADO DE COOPERACIÓN
EN MATERIA DE PATENTES (PCT)

(19) Organización Mundial de la Propiedad
Intelectual
Oficina internacional



(43) Fecha de publicación internacional
23 de Junio de 2005 (23.06.2005)

PCT

(10) Número de Publicación Internacional
WO 2005/055732 A1

(51) Clasificación Internacional de Patentes⁷: A23B 4/023, 4/005, 4/06, 4/015
(71) Solicitante (para todos los Estados designados salvo US): INTA INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA AGROPECUARIA [AR/AR]; Av. Rivadavia 1439, BUENOS AIRES, 1033 (AR).

(21) Número de la solicitud internacional:
PCT/ES2004/000548

(71) Solicitante e
(72) Inventor: CURUTCHET FERREIRA, Pablo Román [AR/ES]; Mallorca 464, 3º 1^o, E-08013 BARCELONA (ES).

(22) Fecha de presentación internacional:
7 de Diciembre de 2004 (07.12.2004)

(72) Inventores; e
(75) Inventores/Solicitantes (para US solamente): MASANA RINERO, Marcelo [AR/AR]; Av. Rivadavia 1439,

(25) Idioma de presentación: español

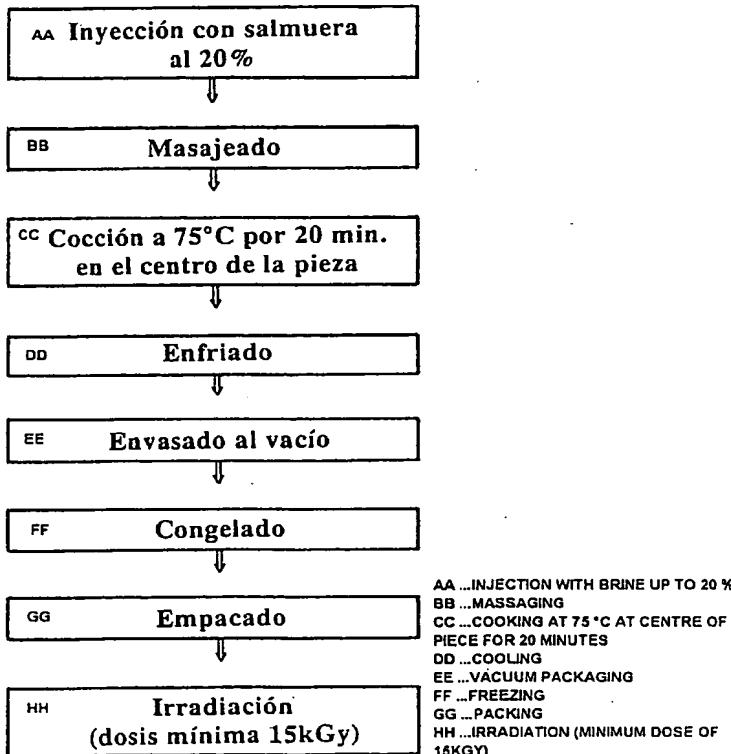
(26) Idioma de publicación: español

(30) Datos relativos a la prioridad:
030104507 5 de Diciembre de 2003 (05.12.2003) AR

[Continúa en la página siguiente]

(54) Title: METHOD FOR THE TREATMENT AND LONG-TERM PRESERVATION OF MEAT PRODUCTS WITHOUT A COLD CHAIN

(54) Título: PROCEDIMIENTO PARA EL ACONDICIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LARGA DURACIÓN SIN CADENA DE FRÍO, DE PRODUCTOS CÁRNICOS



(57) Abstract: The invention relates to a method for the treatment and long-term preservation of meat products without a cold chain. The inventive method comprises the following steps consisting in: injecting each piece of meat with a brine solution containing the necessary concentration of ClNa in order to reach up to a maximum of 20 % of the weight of the meat piece; massaging the meat for a period of between 8 and 24 hours at a pressure of between 10 and 15" Hg and temperatures of between 0 and 3 °C; inserting each piece into a hermetically-sealed bag and subjecting the batch of meat cuts thus packaged to a process involving cooking in hot water until a temperature of between 70 and 85 °C has been obtained at the centre of the largest piece for between 15 and 30 minutes; removing the bags from the bath, removing the meat from each bag and cooling same until a temperature of at least 26 °C has been obtained at the geometric centre of the pieces; packaging each chunk; packing up the meat; freezing said meat at a temperature of -26 °C; and subjecting same to irradiation until a total minimum dose of 15kGy has been obtained.

WO 2005/055732 A1

[Continúa en la página siguiente]



BUENOS AIRES, 1033 (AR). VAUDAGNA BARBERO, Sergio [AR/AR]; Av. Rivadavia 1439, BUENOS AIRES, 1033 (AR). SÁNCHEZ DANGUISE, Guillermo [AR/AR]; Av. Rivadavia 1439, BUENOS AIRES, 1033 (AR).

(74) **Mandatarios:** MANRESA VAL, Manuel etc.; Rambla de Catalunya n. 32, E-08007 BARCELONA (ES).

(81) **Estados designados (a menos que se indique otra cosa, para toda clase de protección nacional admisible):** AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG,

SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(84) **Estados designados (a menos que se indique otra cosa, para toda clase de protección regional admisible):** ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), euroasiática (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), europea (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

Publicada:

— *con informe de búsqueda internacional*

Para códigos de dos letras y otras abreviaturas, véase la sección "Guidance Notes on Codes and Abbreviations" que aparece al principio de cada número regular de la Gaceta del PCT.

(57) **Resumen:** Comprende: inyectar cada pieza de carne con una solución de salmuera con ClNa con una concentración necesaria para arribar hasta un máximo de 20% del peso; masajear la carne entre 8-24 horas bajo presión entre 10-15" HG y temperaturas entre 0-3°C; introducir cada pieza en una bolsa herméticamente cerrada someter el lote de cortes de carne así embolsadas a un proceso de cocción en agua caliente hasta lograr en el centro de la pieza de mayor tamaño una temperatura de 70-85°C durante 15-30 minutos; retirar del baño y retirar la carne de cada bolsa, efectuando un enfriado hasta alcanzar en el centro geométrico de las piezas al menos 26°C; envasar cada trozo; envasado y empaquetado; congelado a -26°C; e irradiación hasta acumular una dosis mínima total de 15kGy.